BOLO DE LEITE NINHO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:6 ovos

1 xícara de chá de leite quente

1 colher de sopa de fermento

3 xícaras de chá de farinha de trigo

3 xícaras de chá de açúcar

PARA UMEDECER O BOLO:

Para umedecer o bolo:3 colheres de sopa de leite ninho

1 xícara de chá de água

RECHEIO:

Recheio:200 g de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado

10 colheres de sopa de leite ninho

1 lata de creme de leite

300 gramas de chocolate branco picado

COBERTURA:

Cobertura:chantilly

papel de arroz de sua preferência

confeitos prata

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira, bata o leite com as gemas, adicione o açúcar, o fermento, a farinha e mexa bem.

Acrescente as claras misturando tudo e coloque em uma assadeira grande untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido em 180ºC por 35 minutos ou até que esteja assado.

Retire do fogo e deixe esfriar, reserve.

PARA UMEDECER O BOLO:

Para umedecer o bolo:misture os ingrediente e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Na batedeira bata a manteiga com o leite condensado, adicione o leite ninho e bata bem.

Por último acrescente o creme de leite, misture bem e leve à geladeira por 30 minutos. e reserve.

Pique o chocolate e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio.

Coloque uma parte em uma bandeja e umedeça.

Coloque o recheio e salpique o chocolate picado.

Cubra com a outra parte do bolo, umedeça e leve à geladeira por 2 horas.

Passado esse tempo,decore com papel de arroz,chantilly e confeitos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36989-bolo-de-leite-ninho-com-chocolate-branco.html